



Recettes élaborées par Philippe Bertrand, Responsable Technique et Meilleur Ouvrier de France Chocolatier et Philippe Marand, Conseiller Technique International, Chocolate Academy France

FONDUE AU CHOCOLAT

TENDANCE À LA CARTE

Délicieux en accompagnement de fruits, bonbons et autres gourmandises.

Nous vous conseillons le chocolat de couverture noir **Extra Bitter Guayaquil**, juste fondu à 40°C.

Pour une fondue au chocolat plus typée, vous pouvez utiliser le chocolat noir **Tanzanie** ou un autre chocolat d'Origine en fonction de vos goûts.



SAUCE CHOCOLAT NOIR



Recette pour 20 cl de sauce

Préparation	Ingrédients
Bouillir avec	35 g eau 90 g crème liquide
Ajouter	100 g chocolat noir Force Noire

Mélanger. Rebouillir une fois pour lier et épaissir la sauce.



Le conseil du chef

Le chocolat noir **Force Noire** apporte une belle couleur noire et un goût prononcé de cacao. Vous pouvez aussi utiliser le chocolat noir **Chocolat Amer** pour une sauce moins sucrée et plus corsée ; ou bien le chocolat de couverture noir **Extra Bitter Guayaquil** pour une sauce plus claire, moins cacaotée et un peu plus acide. Adaptez le chocolat en fonction de l'accompagnement (profiterolles, fruits, gâteau chocolat, glaces, etc.).

Vous pouvez ajouter plus ou moins d'eau pour obtenir une sauce plus ou moins fluide. Vous pouvez remplacer la crème et l'eau par 125 g de lait entier.

SAUCE CHOCOLAT AU LAIT CAMEL

Recette pour 20 cl de sauce

Préparation	Ingrédients
Bouillir avec	35 g eau 90 g crème liquide
Ajouter	100 g chocolat de couverture au lait Lactée Caramel

Mélanger. Rebouillir une fois pour lier et épaissir la sauce.



Le conseil du chef

Une sauce simple qui donnera une touche originale à vos desserts. Vous pouvez ajouter une pointe de sel pour une note caramel au beurre salé : idéal avec une glace ou un gâteau au chocolat.

TARTE CHOCOLAT BLANC COCO AUX FRUITS FRAIS



Recette pour 10 tartes de 8,5 cm x 1,5 cm

Composition

Fond de tarte en pâte sablée cuit
Ganache chocolat Blanc Satin coco
Fruits frais de saison

GANACHE BLANC SATIN COCO

Préparation	Ingrédients
Bouillir	235 g crème liquide 1 gousse vanille
Verser sur	70 g coco rapé
Infuser 4 minutes	
Puis verser sur	280 g chocolat blanc Blanc Satin

Mélanger. Garnir à 30°C les fonds de tarte cuits avec la ganache au chocolat **Blanc Satin coco**. Laisser durcir au réfrigérateur puis ajouter les fruits frais de saison (framboises, fraises, groseilles, mangues, etc).



Le conseil du chef

Pour renforcer le goût coco, vous pouvez remplacer la crème soit par un mélange de 70 g de crème et 165 g de pulpe de coco soit par 235 g de lait de coco. Laisser bien durcir la ganache au chocolat blanc au réfrigérateur avant de garnir pour que les fruits restent bien en surface.

FLAN CAMEL

Recette pour 10 pièces

Préparation	Ingrédients
Faire une crème pâtissière avec	1000 g lait 110 g œufs 60 g poudre à flan 70 g sucre
Ajouter	400 g chocolat de couverture au lait Lactée Caramel

Mélanger. Verser la préparation dans des cassolettes.

Cuire à 180°C pendant environ 25 minutes.



Le conseil du chef

Vous pouvez servir ce dessert tiède ou froid. Vous pouvez remplacer le chocolat de couverture au lait **Lactée Caramel** par le chocolat au lait **Harmonie Lactée** : vous obtiendrez un dessert avec un goût légèrement biscuité. Vous pouvez remplacer la poudre à flan par 60 g de poudre à crème ou farine ou Maïzena.



CHOCOLATS ET COUVERTURES

CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIRS ORIGINE

Recettes spéciales pour moulage fin, ganache, mousse, intérieurs, glace.



TANZANIE > *Un chocolat acidulé et puissant aux notes fruitées et épicées*

75%
Cacao

Fluidité
- ●●●●● +

% M.G.
45,4%

Codes SAP
CHD-Q75TAZ-590
CHD-Q75TAZ-529*

CHOCOLATS NOIRS

Kasher

Recettes spéciales pour enrobage, ganache pour pâtisserie, mousse, ganache pour intérieurs de bonbons, biscuit, sauce, crème glacée et sorbet.



CHOCOLAT AMER > *Un chocolat au goût amer et intense de cacao.*

60%
Cacao

Fluidité
- ●●○○○ +

% M.G.
32,4%

Code SAP
CHD-V60AMER-587



FORCE NOIRE™ > *Un goût de cacao robuste et harmonieux.*

50%
Cacao

Fluidité
- ●○○○○ +

% de beurre de cacao
27,4%

Codes SAP
CHD-X50FNOI-126
CHD-X50FNOI-587

CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIRS

Kasher

Recettes spéciales pour moulage fin, enrobage, ganache pour pâtisserie, mousse, ganache pour intérieurs de bonbons, biscuit, sauce, décoration, crème glacée et sorbet.



EXTRA-BITTER GUAYAQUIL > *Une intense amertume pour une couverture puissante et longue en bouche*

64%
Cacao

Fluidité
- ●●●●○ +

% M.G.
40,5%

Codes SAP
CHD-P64EXBG-126
CHD-P64EXBG-587

CHOCOLATS DE COUVERTURE AU LAIT

Recettes spéciales pour moulage fin, enrobage, ganache pour pâtisserie, mousse, ganache pour intérieurs de bonbons, sauce, décoration, crème glacée et sorbet.



LACTÉE CARAMEL > *Un chocolat au lait au goût prononcé de vrai caramel.*

31,4%
Cacao

25,6%
Lait

Fluidité
- ●●●●○ +

% M.G.
35,6%

Échelle de couleur
1

Code SAP
CHF-N3438CARA-587



HARMONIE LACTÉE DE CACAO BARRY > *L'harmonie parfaite entre le lait et le cacao avec des notes légères de biscuit caramélisé.*

32,6%
Cacao

27,4%
Lait

Fluidité
- ●●●○● +

% M.G.
35,4%

Échelle de couleur
3

Code SAP
CHM-Q32HARM-587

CHOCOLAT BLANC

Recettes spéciales pour moulage fin, enrobage, ganache pour pâtisserie, mousse, ganache pour intérieurs de bonbons, sauce, décoration, crème glacée et sorbet.



BLANC SATIN™ > *Un chocolat blanc, soyeux et lacté, mêlé à la douceur de la vanille naturelle.*

35,3%
Cacao

21,2%
Lait

Fluidité
- ●●●●○ +

% M.G.
33,3%

Codes SAP
CHW-Q29SATI-126
CHW-Q29SATI-587

Carton de 10 blocs de 2,5 kg
 Carton de 4 boîtes de 5 kg de nos Pistoles™ exclusives
* Carton de 10 boîtes de 1 kg de nos Pistoles™ exclusives



Proximité et Services

- Chocolates Academies
- Démonstrations en ligne
- Trouver une réponse à toutes vos questions

www.cacaobarry.com



RECETTES FACILES ET GOURMANDES POUR LES BEAUX JOURS

